Cuisinière électrique FR BE LU

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain: vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits.
Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice.
Vous trouverez les consignes de sécurité en page 57.
Vérifiez d'abord que vous n'avez pas reçu un appareil endommagé. En cas de défaut dû au transport, veuillez contacter votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture qui vous a été remise lors de l'achat.
Nous espérons que votre nouvelle cuisinière vous apportera toute satisfaction.

Contenu

Consignes de sécurité

- Le raccordement de la cuisinière au réseau électrique par du personnel non qualifié peut présenter certains dangers. Pour éviter le risque d'électrocution, le branchement de la cuisinière doit être effectué par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Évitez toutes interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comportent un risque d'électrocution, de blessure, ou de court-circuit pouvant entraîner la détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Pendant la cuisson sur les plaques ou au four, les graisses peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, vos fritures en permanence.
- Attention: Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- Les plaques électriques, la porte du four ainsi que ses surfaces, les éléments de cuisson et l'ouverture d'évacuation de la vapeur deviennent chauds pendant l'utilisation. Pour cette raison, tenez les enfants en bas âge à distance de la cuisinière.
- Attention: risque de brûlures. Les éléments de cuisson, le four et une partie des installations deviennent brûlants pendant l'utilisation. Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.
- Les cordons d'alimentation se trouvant à proximité de la cuisinière et en contact avec les endroits chauds ou avec la porte du four peuvent s'endommager sous l'effet de la chaleur et provoquer un court-circuit. Pour cette raison, gardez-les à une distance de sécurité de la cuisinière.
- Le nettoyage du four à l'aide d'appareils à vapeur ou à haute pression peut provoquer un court-circuit. Pour cette raison, évitez d'utiliser ces appareils pour nettoyer le four.
- Pendant le fonctionnement du four, la porte atteint une température élevée. Pour cette raison, une troisième vitre a été intégrée au hublot (uniquement sur certains modèles), ce qui diminue la température de la vitre extérieure du four.
- Ne conservez pas d'objets inflammables, explosifs ou craignant la chaleur dans le tiroir de la cuisinière (par exemple du papier, des torchons, des sacs en plastique, des vaporisateurs ou des produits de nettoyage). Utilisez-le pour y entreposer les accessoires de la cuisinière (le plat allant au four, la lèchefrite, le filtre antigraisse etc.).
- En cas d'apparition de fissures sur la surface de la table de cuisson vitrocéramique, n'utilisez pas les foyers chauffants car il existe un risque d'électrocution. Dans ce cas, positionnez sur Arrêt les manettes des foyers et mettez la cuisinière hors tension soit en enlevant le fusible correspondant sur le tableau électrique, soit en actionnant le disjoncteur dédié à la cuisinière. Appelez ensuite le service après-vente.
- L'appareil doit reposer directement sur le sol, sans socle ni support.

Précautions d'emploi

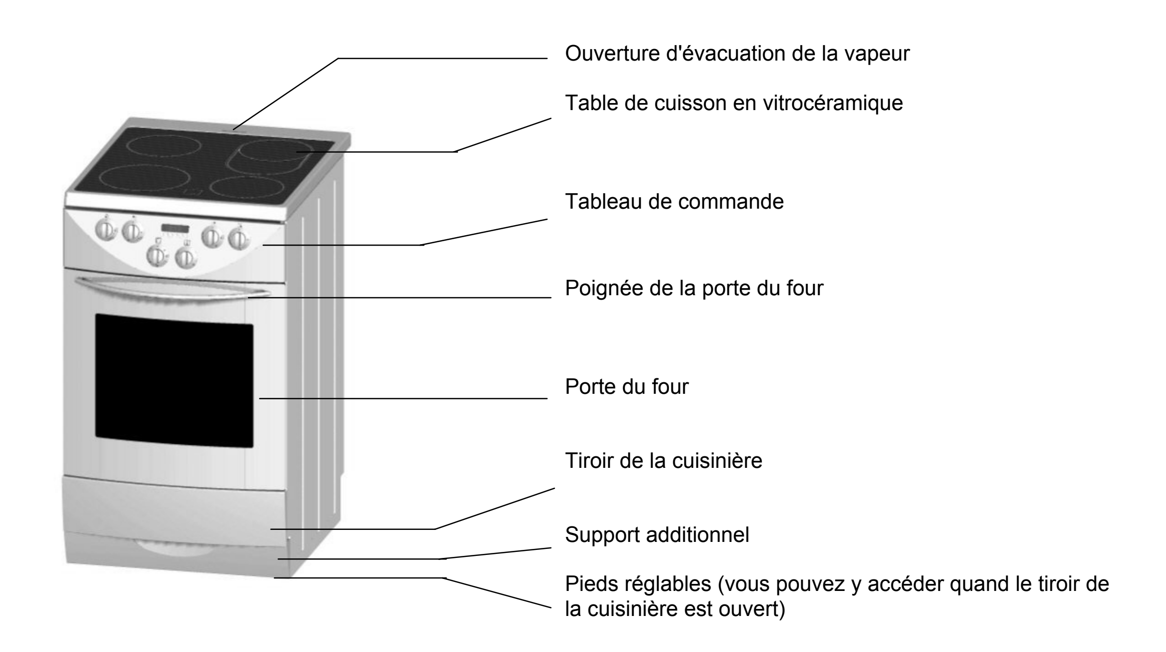
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent endommager sa surface. En raison du risque d'incendie ou des dégâts qui pourraient s'ensuivre, il n'est pas permis de faire cuire les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur la table en vitrocéramique.
- La porte du four peut s'abîmer si vous y posez des objets lourds lorsqu'elle est ouverte. Évitez de vous appuyer sur la porte quand elle est ouverte ou d'y déposer des objets lourds.

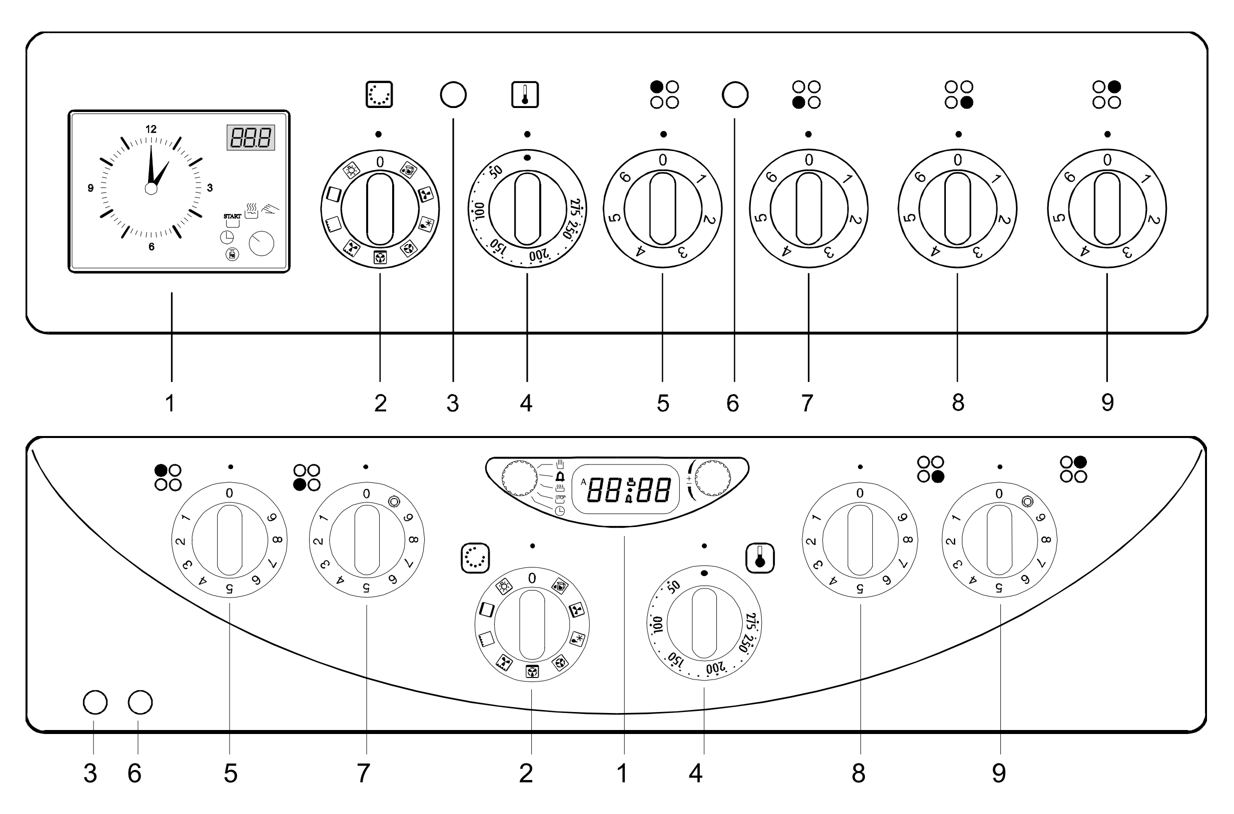
Utilisation

Votre cuisinière est destinée uniquement à une usage domestique. Tout autre utilisation n'est pas autorisée!
Le fonctionnement de la cuisinière est décrit en détail dans la suite de la notice.

Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.
Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.
Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Descriptif





1 Voyant de contrôle. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four ou des plaques électriques
2 Voyant lumineux du four. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four et s'éteint quand le four a atteint la température choisie
3 Sélecteur de température de la plaque arrière gauche
4 Sélecteur de température de la plaque avant gauche
5 Bouton marche/arrêt et de sélection du mode de fonctionnement du four
6 Programmateur (uniquement sur certains modèles)
7 Sélecteur de température du four
8 Sélecteur de température de la plaque avant droite
9 Sélecteur de température de la plaque arrière droite

Avant la mise en route

Table de cuisson en vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson en vitrocéramique avec une éponge humide et un liquide à vaisselle.
N'utilisez pas de produits abrasifs, de produits antirouille ou tout autre produit pouvant rayer la surface.

Four

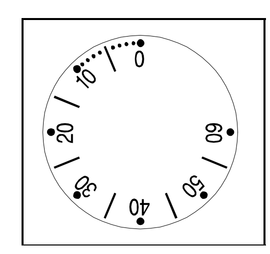
Videz complètement le four et lavez-le à l'eau tiède additionnée d'un produit adapté. N'utilisez pas de produit abrasif !
Pendant la première utilisation à vide du four, veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

Programmateur

(uniquement sur certains modèles)
Pour mettre l'horloge du programmateur à l'heure exacte, suivez les instructions de la notice du programmateur. Cette opération est indispensable car la mise en marche du four n'est possible qu'après la mise à l'heure de l'horloge.

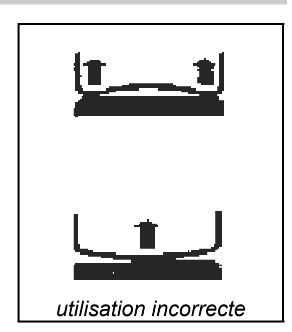
Minuterie

(uniquement sur certains modèles)
La durée maximale de programmation est de 60 minutes. Un signal sonore d'environ cinq secondes vous prévient que le temps programmé s'est écoulé. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis et en revenant en arrière pour choisir la durée exacte.

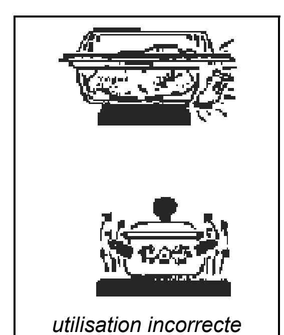


Utilisation économique

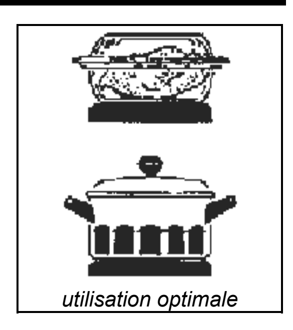
Le fond de la casserole ou du faitout n'est pas assez épais et se déforme sous l'effet de la chaleur. Il en résulte une perte d'énergie et une mauvaise répartition de la chaleur.


utilisation incorrecte

Le récipient est trop grand ou trop petit. Les récipients en verre résistant à la chaleur dont le diamètre est plus grand que celui de la plaque peuvent éclater. Une casserole trop petite ou un couvercle mal placé font perdre de l'énergie.


utilisation incorrecte

Un récipient adéquat.
Vous trouverez dans la suite de la notice d'autres conseils pour une utilisation plus adaptée et plus économique de votre nouvelle cuisinière.


utilisation optimale

La règle d'or:
Meilleure est la qualité des récipients et moins vous consommez d'énergie!

Conseils pour le choix des récipients

- Un bon récipient a un fond plat et épais. Un fond présentant des irrégularités augmente la quantité d'énergie consommée et rallonge la durée de cuisson.
- Lorsque vous achetez vos récipients, tenez compte du fait que le diamètre indiqué sur le produit est fréquemment celui de la partie supérieure du récipient, qui est plus grand que le diamètre du fond.
- Les autocuiseurs (cocottes-minute), grâce à la cuisson sous pression, permettent une importante économie de temps et d'énergie. Le temps de cuisson étant court, les vitamines contenues dans les aliments se conservent mieux.
- Foyers vitrocéramiques : quand vous préparez vos plats dans des récipients à fond épais ou en métal clair, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.

Conseils d'utilisation

- Le transfert de la chaleur se fait idéalement lorsque le diamètre du fond du récipient et de la plaque chauffante sont identiques et que le récipient est posé au milieu de la plaque.
- Le diamètre du fond des casseroles peut être supérieur à celui de la plaque, mais lorsqu'il est inférieur, une partie de la chaleur est perdue et les impuretés déposées la plaque peuvent prendre feu.
- Couvrez toujours les casseroles et les cocottes avec des couvercles de diamètre adapté.
- Le récipient à utiliser doit être choisi en fonction de la quantité des aliments à cuire. Un récipient de grande taille, mais à peine rempli, fait perdre de l'énergie.
- Pendant la cuisson, modifiez à temps la position du sélecteur de la plaque et quelques minutes avant la fin du cuisson, mettez le sélecteur à zéro pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment d'eau: une surchauffe peut intervenir en cas d'évaporation totale de l'eau et endommager récipient et la cuisinière.
- Les récipients en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés sur les plaques chauffantes si leur diamètre correspond à celui de la plaque. Les récipients de diamètre supérieur peuvent éclater à cause de la pression thermique.
- Si vous utiliser un récipient particulier, observez les instructions du fabricant.

Conseils d'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats noirs, des plats à revêtement de silicone ou des plats émaillés car ils sont meilleurs conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans le tableau figurant dans cette notice.
- Le chauffage du four consomme une grande quantité d'énergie. En faisant cuire plusieurs plats au four l'un après l'autre vous économiserez de l'énergie car il sera déjà chaud.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson, mettez le sélecteur du four à zéro pour utiliser la chaleur résiduelle.

Table de cuisson

Remarques importantes

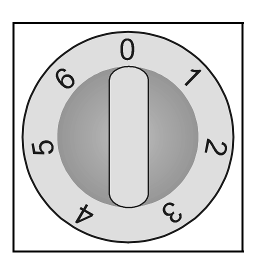
- Ne pas allumer les foyers en l'absence de casseroles et ne pas les utiliser pour chauffer la pièce!
- Veillez à ce que les foyers et les fonds de casseroles soient propres et secs avant chaque utilisation afin de ne pas causer de dégâts et d'avoir le meilleur rendement de chaleur.
- **Surveiller les plats cuisant avec beaucoup de graisse ou d'huile (par ex. frites) car la graisse ou l'huile débordant sur les foyers chauds risque de s'enflammer.**

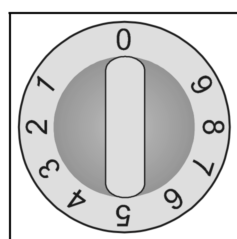
Précautions d'emploi concernant la table de cuisson en vitrocéramique

- La table de cuisson en vitrocéramique est très résistante, mais elle n'est pas incassable. La chute d'un objet lourd et pointu pourrait facilement l'endommager.
- En cas d'apparition de fissures sur la surface de la table de cuisson vitrocéramique, n'utilisez pas les foyers chauffants car il existe un risque d'électrocution. Dans ce cas, positionnez sur Arrêt les manettes des foyers et mettez la cuisinière hors tension soit en enlevant le fusible correspondant sur le tableau électrique, soit en actionnant le disjoncteur dédié à la cuisinière. Appelez ensuite le service après-vente.
- Le sable ou les poêles en fonte peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent endommager sa surface. En raison du risque d'incendie ou des dégâts qui pourraient s'ensuivre, il n'est pas permis de faire cuire les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur la table en vitrocéramique.
- La chaleur dégagée par le foyer chauffant peut dépasser la zone indiquée sur la table de cuisson..

Utilisation des foyers

Les foyers sont commandés par les manettes situées sur le tableau de commande.
Les symboles à côté des manettes indiquent le foyer correspondant.
La puissance de chauffe des foyers peut être réglée par degré (1 à 6) ou en continuité (1 à 9).
Il est recommandé d'éteindre le foyer 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle afin de faire des économies d'énergie.
Vous trouverez dans le tableau suivant des exemples d'utilisation pour chaque degré de puissance.





Degré		Adapté à
E	S	
0	0	ARRET, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	1	Maintien au chaud, **poursuit la cuisson de petites quantités** (puissance minimale)
3	2	Poursuit la cuisson
4-5	3	Poursuit la cuisson de grandes quantités ou de gros morceaux
6	4	Rôtissage, préchauffage
7-8	5	Rôtissage
9	6	Pour faire bouillir, sasir, **pour la cuisson rapide** (puissance minimale)

Foyers

Commande du foyer triple zone

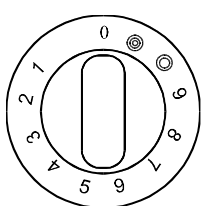
La surface de cuisson du foyer triple zone peut s'adapter à la dimension et à la forme de la casserole.
Pour mettre en marche ou arrêter le foyer, tournez la manette correspondante.

- Pour allumer la zone moyenne, tournez la manette du foyer sur le symbole à 2 cercles ◎. Ensuite, réglez la puissance désirée.
- Pour allumer la troisième zone (la plus grande), tournez la manette du foyer jusqu'au bout, sur le symbole à 3 cercles ◎ (un « clic » se fait entendre.). Ensuite, réglez la puissance désirée.
- Pour éteindre les 3 zones (le foyer entier) tournez la manette sur la position «0» (arrêt).

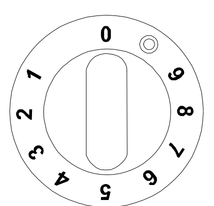
Utilisation de la zone chauffante ŕ deux cercles concentriques et de la zone chauffante élargie

La zone à deux cercles concentriques et la zone élargie s'adaptent à la taille et à la forme des récipients.
Vous pouvez mettre en marche et arrêter les foyers chauffants avec les manettes correspondantes.

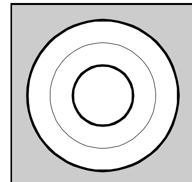
- Pour mettre en marche la zone élargie, tournez la manette du foyer jusqu'au bout (au-delà du repère, vous entendrez un "clic") ◎. Sélectionnez ensuite la position voulue.
- Pour mettre les zones chauffantes à l'arrêt, tournez la manette jusqu'à la position "0" (Arrêt).



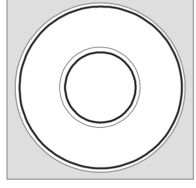
Manette de commande du foyer triple zone



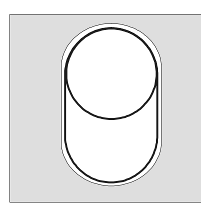
Manette du foyer à zone chauffante élargie



Foyer triple zone



Foyer double zone



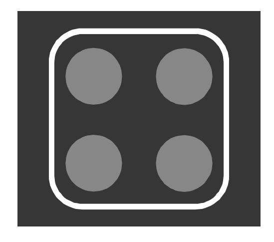
Poissonnière

Foyers Hi-Light

Les foyers Hi-Light (voir les "Caractéristiques techniques") chauffent plus rapidement que les autres foyers et la cuisson commence plus tôt.

Témoin de chaleur résiduelle

Chaque foyer est doté d'un témoin qui s'allume pour signaler que la " zone de cuisson est chaude." Quand le témoin s'éteint, la zone de cuisson est refroidie.
Le témoin de chaleur résiduelle s'allume également si vous posez un récipient chaud sur un foyer qui n'a pas été utilisé auparavant.



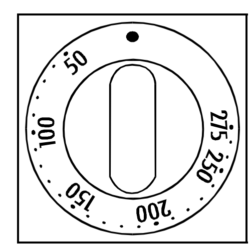
Le four

Remarques importantes

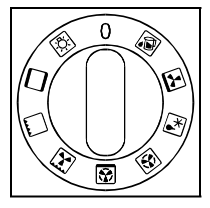
- Ne pas poser de papier aluminium sur les parois ni de plats directement sur la sole, car l'émail chauffé fond et se détériore.
- Les sauces débordant des plats peuvent provoquer des taches qui seront très difficiles à enlever.

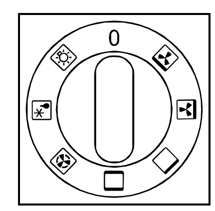
Les commandes

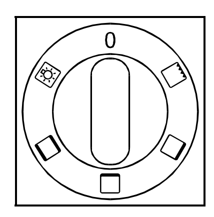
Pour les commandes du four on utilise la manette marche/arrêt avec le sélecteur de fonctions et le sélecteur de températures.



Sélecteur de températures







Manette marche/arrêt avec la sélecteur de fonctions (Tenez compte de la manette de votre appareil)

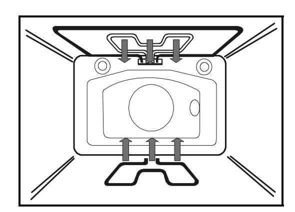
Le sélecteur de fonctions

Le four comporte les fonctions suivantes :

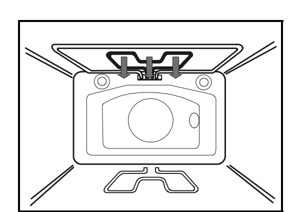


Eclairage du four
Il est possible d'éclairer le four indépendamment des autres fonctions.
Utilisation pratique : pendant le nettoyage du four ou pendant l'utilisation de la chaleur résiduelle en fin de cuisson.
Lorsque le four est en marche, l'éclairage du four est automatique.

Résistance de voûte et de sole
La chaleur est répartie uniformément à l'intérieur du four, grâce aux résistances se trouvant en haut et en bas du four. La cuisson des viandes ou des gâteaux est possible uniquement sur un seul niveau.

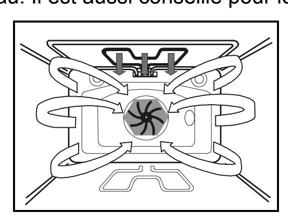


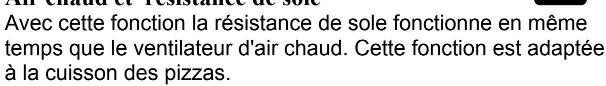
Gril
La chaleur est répartie par le gril infrarouge situé en haut du four. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de petits morceaux de viande, comme par exemple steaks, rôtis, escalopes, côtelettes, etc.



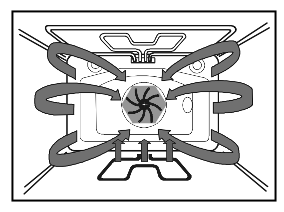


Gril ventilé
Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent en même temps. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de la viande au gril, aux gros morceaux de viande et aux volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

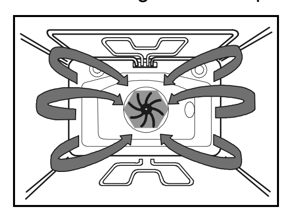




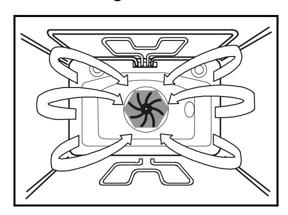
Air chaud et résistance de sole
Avec cette fonction la résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur d'air chaud. Cette fonction est adaptée à la cuisson des pizzas.
Elle convient aussi à la cuissons de pâte brisée ou feuilletée sur deux niveaux, gâteaux aux fruits à pâte levée ou sablée, ainsi que des soufflés au fromage.



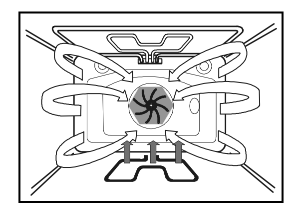
Chaleur tournante
Le ventilateur situé au fond du four répartit uniformément la chaleur autour du rôti ou du gâteau. Cette fonction convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux.



Décongélation
Grâce à cette fonction, l'air circule sans que le chauffage fonctionne. Elle est utilisé pour une décongélation lente des aliments.



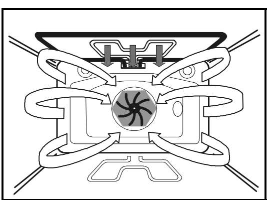
Résistance de sole et ventilateur
Grâce à cette fonction, la résistance sole du bas du four fonctionne en même temps que le ventilateur. Elle convient à la cuisson des quiches et des conserves de fruits et légumes.
Utiliser la première glissière du bas et ne prenez pas de plats trop hauts pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus des plats.





Réchauffage avec la résistance de voûte et ventilateur

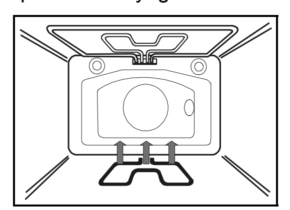
Grâce à cette fonction, la voûte fonctionne en même temps que le ventilateur. Elle convient à la cuisson des viandes, petits pains et tartelettes aux fruits. Consultez les tableaux de cuisson des grils supérieur et inférieur pour toutes informations sur le réchauffage, le choix du niveau, les températures et temps de cuisson. Le four est chaud quand le voyant rouge s'éteint.

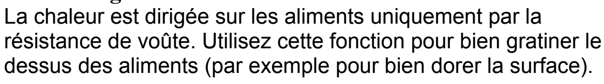




Résistance de sole/ Aqua clean

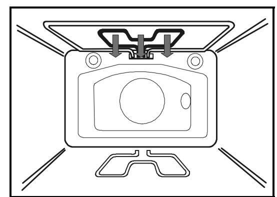
La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez cette fonction quand vous voulez faire cuire davantage la partie inférieure des gâteaux (par exemple la pâte feuilletée pour les tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable.
Utilisez la sole également - Aqua clean pour le nettoyage du four. Vous trouverez les renseignements concernant le nettoyage dans la partie "nettoyage et entretien".





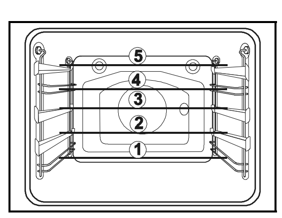
Réchauffage avec la résistance de voûte

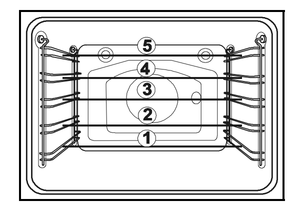
La chaleur est dirigée sur les aliments uniquement par la résistance de voûte. Utilisez cette fonction pour bien gratiner le dessus des aliments (par exemple pour bien dorer la surface).



Niveaux de cuisson

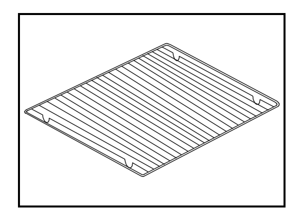
Vous pouvez placer les accessoires (grille, tôle et lèchefrite) sur les 5 niveaux.
Dans les tableaux de cuisson, vous trouverez des indications pour chaque niveau.
Les niveaux sont repérés à partir du bas.
Les glissières sont fondues, en fer ou télescopiques (selon le modèle de l'appareil). Les modèles 2, 3 et 5 sont fournis avec des glissières télescopiques.
Dans le cas des glissières en fer, il faut installer la grille et les plats sur les glissières.

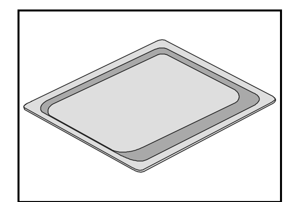


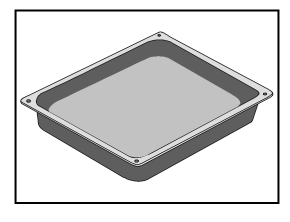


Accessoires du four

(selon le modèle)
Grille sur laquelle on pose le plat contenant les aliments ou bien les aliments directement sur la grille.
La tôle est prévue uniquement pour la cuisson des petits pains ou gâteaux.
La lèchefrite est prévue pour la cuisson des viandes, pâtes feuilletées et comme récipient pour recueillir la graisse qui peut déborder.





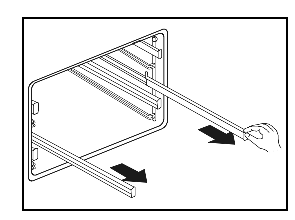


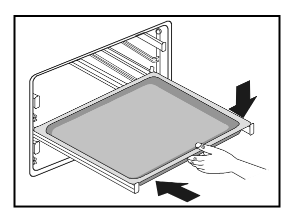
Glissières télescopiques

(uniquement sur certains modèles)
Attention: Les glissières télescopiques et les autres accessoires se réchauffent : pendant l'utilisation utilisez des gants de cuisine ou une protection adaptée !
Les glissières télescopiques sont situées à gauche et à droite du four sur 3 niveaux.

- Avant l'installation de la grille, du plat ou de la lèchefrite, il faut d'abord sortir les glissières télescopiques du niveau 1.
- Installez la grille ou le plat creux sur les gradins et poussez bien avec la main jusqu'au fond.

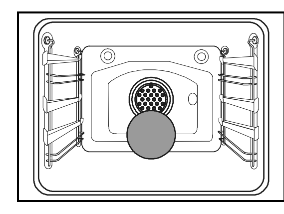
Après avoir vérifié que les glissières télescopiques sont bien poussées jusqu'au fond, fermez la porte du four.

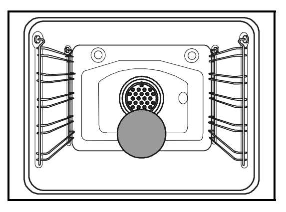




Filtre antigraisse

(en fonction du modèle)
Le filtre antigraisse situé au fond du four protège le ventilateur, la résistance ronde et le four des éclaboussures de graisse. Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigraisse.
Pendant la cuisson des gâteaux, vous pouvez l'enlever. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des galettes peut entraîner de mauvais résultats.





Cuisson des petits pains

Pour la cuisson des petits pains, utilisez la résistance de sole/voûte ou la chaleur tournante.
Pendant la cuisson des gâteaux, enlevez le filtre antigraisse.

Instructions

- Pour la cuisson des gâteaux, suivre les instructions concernant le choix de la glissière, de la température et de la durée de cuisson figurant dans le tableau de cuisson et oubliez les habitudes que vous avez prises lorsque vous utilisiez votre ancienne cuisinières. Les indications données dans le tableau de cuisson des gâteaux ont été spécialement adaptées à ce four
- Si, dans le tableau de cuisson, vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de faire, choisissez les indications pour un gâteau équivalent.

Cuisson des gâteaux avec la résistance de voűte et de sole

- Utilisez un seul niveau de cuisson.
- Les résistances de voûte et de sole sont spécialement adaptées à la cuisson des gâteaux secs, du pain et des biscuits.
- Utiliser des plats de couleur foncée. Dans des plats de couleur claire, les gâteaux dorent plus difficilement car ils n'absorbent pas la chaleur.
- Mettez le moule sur la grille. Si vous utilisez le plat livré avec la cuisinière, enlever la grille.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. Enfournez les gâteaux quand vous avez obtenu la température nécessaire, c'est-à-dire quand le voyant de contrôle s'éteint.

Cuisson des gâteaux ŕ l'air ventilé

- La cuisson des gâteaux à la chaleur tournante est adaptée à la cuisson sur différents niveaux, pour la pâte feuilletée et pour les gâteaux aux fruits.
- Vous pouvez utilisez également des moules clairs.
- En général, la température est plus basse que pendant la cuisson avec la voûte et sole
(voir le tableau de cuisson des gâteaux)
- Pendant la cuisson de la pâte feuilletée dans des moules à tarte (tarte aux fruits) utilisez au maximum deux niveaux à cause de la vapeur.
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents petits gâteaux si la température exigée est identique.
- La durée de cuisson est souvent différente pour différents plats. Il est possible que vous soyez obligé de sortir un plat avant un autre.
- Essayer de préparer des petits gâteaux (gâteaux secs) de la même taille. Des gâteaux de différentes tailles n'auront pas tous la même couleur!
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, il y aura de la vapeur qui pourra se condenser sur la porte du four.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

Est-ce que les gâteaux sont bien cuits?
Enfoncez une tige en bois dans le gâteau à l'endroit le plus haut. Si la pâte ne reste pas attachée à la baguette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Si la pâte est retombée
Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Avant d'utiliser les appareils ménager, pétrissez la pâte à la main.

Les gâteaux sont trop clairs
La prochaine fois, utilisez un plat foncé, posez votre gâteau sur un niveau ou allumez la résistance de sole en fin de cuisson.

Le gâteau avec farce molle, par exemple le gâteau au fromage, n'est pas bien cuit.
La prochaine fois, baissez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des gâteaux :

- La température est indiquée par intervalles. Commencez d'abord par la température plus basse, et si les gâteaux ne prennent pas de couleur, augmentez la température.
- La durée de cuisson est donnée approximativement et peut varier selon différentes conditions.
- Les caractères gras indiquent la meilleure méthode de cuisson pour chaque type de gâteau.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut d'abord préchauffer le four.

Tableau de cuisson des gâteaux

Type de gâteaux	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Pâtes sucrées					
Gâteau Marbré	2	160-170	2	150-160	55-70
Gâteau dans un plat carré	2	160-170	2	150-160	60-70
Gâteau dans un moule	2	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage	2	170-180	3	150-160	60-80
Tarte aux fruits	2	180-190	3	160-170	50-70
Génoise aux fruits	2	170-180	3	160-170	60-70
Génoise*	2	170-180	2	150-160	30-40
Biscuit de Savoie	3	180-190	3	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte pétrie	3	170-180	3	150-160	50-70
Gâteau aux prunes	3	180-200	3	150-160	30-50
Génoise roulée*	3	180-190	3	160-170	15-25
Gâteau à la pâte pétrie	3	160-170	3	150-160	25-35
Couronne de pâte levée	2	180-200	3	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	3	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	3	170-180	40-60
Brioche	2	170-180	3	150-160	40-60
Pâtes salées					
Quiche	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Pain	2	190-210	3	170-180	50-60
Petits pains*	2	200-220	3	180-190	30-40
Petits gâteaux					
Gâteaux secs	3	170-180	3	150-160	15-25
Gâteaux soufflés	3	170-180	3	150-160	20-30
Petits gâteaux levés	3	180-200	3	170-180	20-35
Petits gâteaux feuilletés	3	190-200	3	170-180	20-30
Choux à la crème	3	180-190	3	180-190	25-45
Gâteaux congelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Frites *	2	200-220	3	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	3	170-180	20-35

Cuisson de la viande

Pour la cuisson de la viande, on peut utiliser la résistance de voûte et de sole ou la chaleur tournante.
Dans le tableau de cuisson de la viande, la meilleure méthode de cuisson - dans un récipient précis - figure en caractères gras.
Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigraisse (en fonction du modèle).

Conseils sur la matičre des récipients

- Vous pouvez utiliser des plats en émail, en Pyrex, en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas adaptés car ils réfléchissent la chaleur.
- Si vous couvrez le rôti, il sera plus juteux et le four ne se salira pas.
- Dans un plat non couvert, le rôti dore plus vite. Pour de grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille avec la lèchefrite pour ne pas que la graisse coule.

Recommandations pour la cuisson de la viande

- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- La cuisson des viandes, volailles et poissons est économique seulement à partir de 1 kg.
- Pendant la cuisson, il faut ajouter la quantité de liquide nécessaire pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. C'est-à-dire que pendant une cuisson longue, il faut vérifier plusieurs fois et ajouter du liquide.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez un plat creux. Pour cette raison, il est conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se recouvrir de vapeur. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler ; Vous pouvez facilement les installer sur les glissières télescopiques en les poussant sur les glissières en fer.
- Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.

Tableau de cuisson de la viande

Type de viande Durée de cuisson	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef saignant	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef à point	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Longe de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Longe de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Epaule de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Travers de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Roulade de viande hachée	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Gigot de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Côte d'agneau	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot de mouton	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Gigot de chevreuil	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Gigot de sanglier	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poule	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Escalope de poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Cuisson au gril et gratin

- **Il faut être très vigilant pendant la cuisson au gril. En raison de la haute température du gril infrarouge, la grille et les autres accessoires sont particulièrement chauds : utilisez des gants adaptés ou des pinces spéciales pour la viande !**
- **Il arrive que la graisse chaude jaillisse lorsqu'on pique la viande. Pour éviter les brûlures sur la peau ou les yeux utilisez des pinces pour la viande.**
- **Vérifiez souvent la cuisson., la viande peut brûler en raison de la haute température !**
- **Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du gril.**

La cuisson au gril infrarouge convient aux rôtis non gras, à la viande ou au poisson en morceaux (steaks, escalopes, pavés de saumon…). Elle est également adaptée pour faire dorer le pain et pour les gratins.

Conseils pour la cuisson au gril

- **Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.**
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et le temps de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- **Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigraisse (en fonction du modèle).**
- Préchauffez le gril infrarouge environ 3 minutes.
- Si vous procédez à la cuisson directement sur la grille, enduisez-la d'huile pour que la viande n'y adhère pas.
- Poser les fines tranches de viande sur la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler. Posez-la sur la glissière télescopique ou sur les glissières en fer.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux, et plusieurs fois les plus gros. Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule trop.
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation du gril pour éviter l'accumulation de dépôts et salissures.

Cuisson à la broche et gratin

Cuisson ŕ la broche

(uniquement sur certains modèles)

- Le combiné tournebroche est composé d'une broche tournante, d'un manche, de deux fourches et de vis pour fixer la viande.
- Avant d'utiliser le tournebroche, mettez d'abord le support sur la glissière 4 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir déjà préparée et enfoncez les deux fourches de chaque côté, pour que la viande soit bien fixée. Vissez sur les fourches.
- Installez le manche sur le devant de la broche. Fixez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, et protégé par un cache pivotant. Appuyez la partie avant de la broche sur le support et fixez-la bien.
- Placez la lèchefrite sur la glissière en dessous pour récupérer le jus de viande
- Activez le tournebroche en choisissant la position "gril"
- Le gril infrarouge fonctionne à l'aide du thermostat et avec la porte fermée.
- Avant de fermer la porte du four, dévisser le manche de la broche.

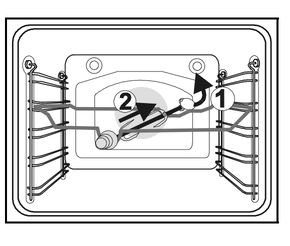




Tableau de cuisson au gril

Type d'aliment **Durée de cuisson**	**Poids** (en g)	**Niveau** (à partir du bas)	**Temp.** (en °C)	**Temp.** (en °C)	**Durée de cuisson** (en min.)
Viande et saucisses					
2 steaks (filet de bœuf) saignant	400	5	230	-	14-16
2 steaks (filet de bœuf) à point	400	5	230	-	16-20
2 steaks (filet de bœuf) bien cuit	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de porc	350	5	230	-	19-23
2 côtelettes	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de vœu	700	5	230	-	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	230	-	15-18
4 saucisses à griller	400	5	230	-	9-14
2 morceaux de viande	400	5	230	-	9-13
1 poulet, coupé en deux	1400	3	-	210-220	28-33 (1ère partie) 23-28 (2ème partie)
Poisson					
Tranches de saumon	400	4	230	-	19-22
Poisson en papillote 500	500	4	-	220	10-13
Pain					
4 tranches de pain blanc	200	5	230	-	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	5	230	-	2-3
Petits pains garnis	600	5	230	-	4-7
Viande/Volaille					
Canard*	2000	1	-	150-170	80-100
Poulet *	1000	3	-	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Epaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80

* Vous pouvez également utiliser la broche.

Conserves

Pour les conserves, utilisez la résistance de sole avec le ventilateur .

- Pour les conserves, préparer les bocaux et les aliments comme à votre habitude. Utilisez des bocaux avec rondelle en caoutchouc et couvercle en verre. Il ne faut pas utiliser de bocaux à vis ou avec des couvercles en métal. Les bocaux doivent être de même taille, remplis avec la même quantité et bien fermés. Vous pouvez placer dans le récipient jusqu'à 6 bocaux d'un litre.
- Utilisez uniquement des aliments frais.
- Versez environ 1 litre d'eau dans le récipient creux pour créer dans le four la vapeur nécessaire. Installez les bocaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas (voir illustration). Une couche de papier mouillé posée sur les bocaux protégera les rondelles en caoutchouc.
- Placez le plat profond contenant les bocaux sur la 2ème glissière à partir du bas. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position résistance de sole /ventilateur et le sélecteur de température à 180°. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson jusqu'au début de l'ébullition de l'eau. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le tableau des conserves.

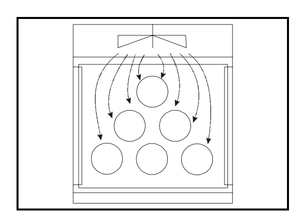


Tableau des conserves

Aliments	Quantité	Sole/ventilateur 180°, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
Fruits				
Fraises	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	15 min
Fruits avec noyau	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	30 min
Compote	6x1 litre	environ 40 min	arrêt	35 min
Légumes				
Cornichons	6x1 litre	30-40 min	arrêt	30 min
Haricot, Carottes	6x1 litre	30-40 min	à 130° pendant 60-90 min	30 min

Décongélation

Grâce à la circulation d'air, vous pouvez facilement décongeler les produits surgelés. Utilisez pour cela la fonction "Décongélation" .
Remarque: si vous actionnez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le gril ne se met pas en marche.

- La fonction décongélation convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux ou les brioches, le pain ou les petits pains et les fruits congelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas de viande ou de volaille dans le four.
- Quand cela est possible, retournez ou déplacez fréquemment les aliments pour qu'ils décongèlent uniformément.

Nettoyage et entretien

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou avec un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, débrancher-la et laissez-la refroidir.

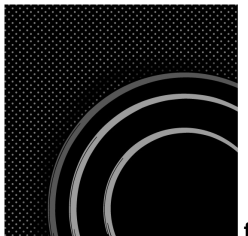
Partie avant de la carrosserie
Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels et tenez compte des instructions du fabricant.

Partie avant de la carrosserie en tôle inoxydable
(sur certains modèles uniquement)
Nettoyez la surface avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge souple. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits solvants. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez endommager la surface de la carrosserie.

Parties laquées et pičces en matičres plastiques
(sur certains modèles uniquement)
Nettoyez les manettes et la poignée de la porte avec une éponge souple et un détergent destiné à l'entretien des surfaces lisses laquées.

Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique


fig. 1


fig. 2

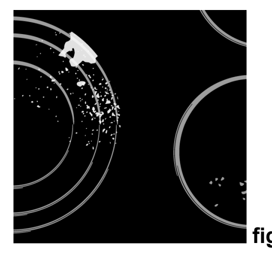

fig. 3

fig. 4


fig. 5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.
Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminés.
Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients **avant chaque utilisation** car ils pourraient abîmer la table de cuisson (fig. 1).

Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (fig.1 et fig. 2).
Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2).
Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3).
Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaires (fig. 3).
Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique (fig. 3).**
Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !
Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (fig.5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).
Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement des fonds des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).
Important : Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

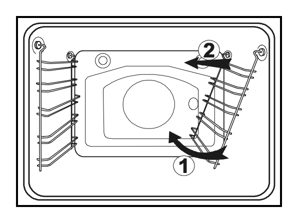
Four

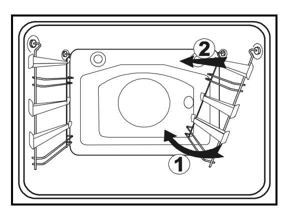
Vous pouvez nettoyer le four de façon habituelle (détersifs, aérosols spéciaux).
Après chaque utilisation, nous vous conseillons de procéder au nettoyage du four refroidi en respectant la procédure suivante :
Tournez le bouton de sélection du mode de fonctionnement sur la position .
Réglez le bouton de sélection de la température sur 50°C.
Versez 0,4 l d'eau dans le plat multi-usage et mettez-le sur le premier niveau du four. Au bout de trente minutes, les restes de nourriture sur l'émail ramollissent et vous pouvez les retirer avec une éponge humide.
Pour enlever les tâches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir le four.
- Nettoyez le four et les ustensiles après chaque utilisation pour éviter que les tâches ne s'incrustent.
- Vous pouvez enlever les tâches de graisse avec de l'eau savonneuse quand le four est encore tiède.
- Pour nettoyer les tâches résistantes, utilisez les détersifs habituels pour les fours. Rinçez-le à l'eau claire afin d'enlever toute trace de détergent.
- N'utilisez jamais de détergent agressifs, comme par exemple les produits abrasifs, les éponges métalliques, les produits pour enlever la rouille, etc…
- Les surfaces laquées, galvanisées ou zinguées ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour le bulbe du thermostat (si la cuisinière est équipée d'un programmateur et d'une sonde) et les résistances de voûte.
- Lors de l'achat et du dosage des détersifs, pensez à l'environnement et tenez compte des instructions du fabricant.

Démontage des glissičres en fil et télescopiques

Afin de mieux nettoyer les parois du four, il est possible d'enlever les glissières en fil ou télescopiques. Tournez les glissières d'en bas vers l'intérieur et en haut tirez-les de leur emplacement. Les grilles latérales ainsi que les glissières télescopiques doivent être nettoyées uniquement avec des détersifs habituels. Il ne faut pas laver les glissières télescopiques dans un lave-vaisselle.
Attention: vous ne devez pas graisser les glissières télescopiques.
Après nettoyage, remettez-les à leur place dans des ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.

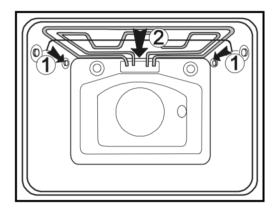




Nettoyage de la voűte du four

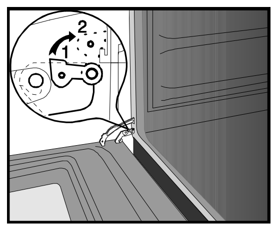
- Avant de nettoyer le four, il faut le mettre obligatoirement hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit être refroidie, sinon vous pouvez vous brûler !
- La résistance ne doit pas être utilisée en position baissée!

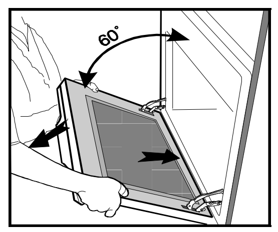
Certains appareils ont une résistance sur voûte ou infra-rouge, ce qui facilite le nettoyage de la voûte du four.
Avant le nettoyage, enlevez les lèchefrites, la grille et les glissières et libérer ensuite à l'aide d'une outil approprié (couteau ou tournevis) la barre transversale pour qu'elle sorte à gauche et à droite du four (voir le schéma). Retenez avec la main la résistance qui se libère à l'avant et s'éloigne de la voûte du four.
Une fois le nettoyage terminé, repoussez la résistance à sa place afin que la barre transversale se remette dans son emplacement.



Démontage et remise en place de la porte du four

(sur certains modèles uniquement)
Ouvrez la porte complètement. Mettez en position verticale les bras des charnières situées sur les deux côtés de la porte et accrochez-les sur les languettes des bras supérieurs des charnières. Refermez ensuite la porte du four à moitié (voir le schéma) et tirez-les légèrement.



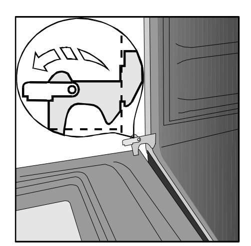


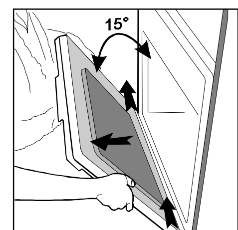
1 Charnière de la porte pendant l'utilisation normale

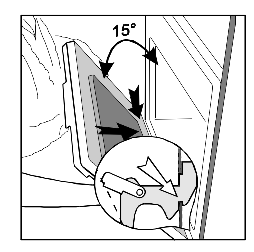
2 Charnière de la porte pendant le démontage

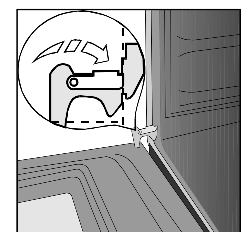
Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse.
(sur certains modèles uniquement)
Remettez la porte à moitié ouverte (dans un angle de 60° environ) et pendant que vous l'ouvrez complètement, poussez-la vers le four. Veillez à ce que les ouvertures sur les bras inférieurs des charnières s'appliquent sur la paroi inférieure du four. Quand la porte est complètement ouverte, enlevez de leurs languettes les bras des charnières supérieures et remettez-les en position horizontale.
Démontage et remise en place des portes du four comportant une charnière à un axe
(sur certains modèles uniquement)
Ouvrez la porte du four complètement et tournez le dispositif de verrouillage jusqu'au bout (schéma n°1).

Avertissement: Veillez à ce que les bras des charnières ne se déboîtent pas, les ressorts puissants pourraient provoquer des dégâts.









Ustensiles
Lavez les ustensiles comme les lèchefrites, grille, etc. avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Email spécial
Le four, la contre-porte du four et les lèchefrites sont couverts d'un émail spécial dont la surface est lisse et résistante.
Cette surface spéciale facilite le nettoyage à température ambiante.

Filtre antigraisse
Nous vous conseillons de nettoyer le filtre antigraisse après chaque utilisation à l'aide d'une brosse souple et de l'eau chaude additionnée de détergent ou de le laver dans un lave-vaisselle. Le filtre doit être bien ramolli avant d'être mis au lave-vaisselle.

Que faire en cas de difficultés ?

Les interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié sont dangereuses car il existe un risque d'électrocution et de court-circuit. Nous vous déconseillons de réparer l'appareil vous-mêmes. Faites appel à un dépanneur professionnel ou à notre service après-vente.

Attention!

Au cas où le fonctionnement de l'appareil serait perturbé, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

Important

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à **une utilisation non conforme**.
Vous trouverez ci-après quelques conseils pour éliminer les problèmes :

L'horloge de programmation affiche des valeurs inhabituelles ou se met en marche/s'arręte inopinément
Si l'horloge de programmation fonctionne mal, mettez la cuisinière hors tension pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou mettez le commutateur principal en position arrêt), puis mettez-la de nouveau sous tension et réglez l'heure exacte.

L'afficheur de l'horloge de programmation clignote
Une coupure de courant est survenue ou la cuisinière vient d'être branchée au réseau électrique. Tous les temps programmés sont effacés.
Réglez l'heure afin que le four démarre.
Après le fonctionnement automatique, le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez la manette de sélection du mode de fonctionnement et la manette de réglage de température sur la position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel" afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmation).

Le voyant de contrôle ne s'allume pas…
- Avez-vous activé toutes les manettes nécessaires?
- Le fusible a-t-il disjoncté?
- Avez-vous programmé correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement?

Le fusible a disjoncté ŕ plusieurs reprises…
- Faites appel au service après-vente ou à un dépanneur!

L'éclairage du four ne fonctionne pas…
- Vous trouverez dans le chapitre " Changement des pièces de l'appareil " les instructions pour changer l'ampoule.

Le four ne chauffe pas…
- Le fusible a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous programmé correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement ?
- Avez-vous oublié de remettre le four sur le mode de fonctionnement manuel après avoir utilisé l'horloge de programmation (mode automatique)?
- Pour remettre le four sur le mode de fonctionnement classique, choisissez la fonction "Mode manuel".

La pâtisserie n'est pas bien cuite…
- Avez-vous enlevé le filtre antigraisse ?
- Avez-vous tenu compte des instructions et des conseils du chapitre " Cuisson des pâtisseries"?
- Avez-vous suivi exactement les instructions figurant sur le tableau de cuisson?

Changement des pièces de l’appareil

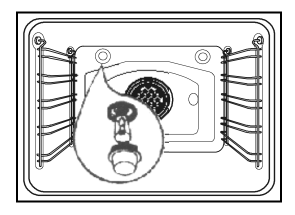
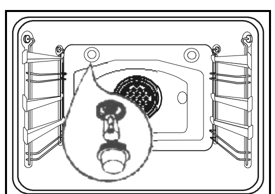
Le culot de l’ampoule du four est sous tension. Il existe un risque d’électrocution!
Avant de changer l’ampoule qui éclaire le four, mettez obligatoirement la cuisinière hors tension en enlevant les fusibles ou en coupant l'alimentation électrique avec l’interrupteur du réseau.

Autres accessoires

Il est possible de commander des grilles, lèchefrites, et d’autres accessoires auprès du service après-vente. Lors de la commande, indiquez le code, le type ou le modèle de l’appareil.
Les manettes s’enlèvent en les tirant vers l’avant ; remplacez-les ensuite.

Lampe du four

Pour changer l’ampoule du four, prenez une lampe correspondant aux spécifications suivantes : Culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d’une montre et changez l’ampoule.
L’ampoule est un produit de consommation courante, elle n’est donc pas incluse dans la garantie!

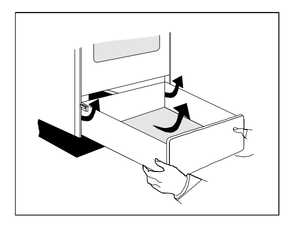
Instructions pour le raccordement au réseau électrique

Avertissements importants

- Le raccordement ne doit être effectué que par un installateur spécialisé.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure séparant du réseau tous les pôles de l'appareil. L’ouverture des contacts de ce dispositif doit être au minimum de 3 mm. Les interrupteurs LS et les fusibles conviennent à cet usage.
- Vous pouvez utiliser pour le raccordement des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc (type HO 5RR-F avec conducteur de terre vert/jaune) ou autre câble similaires.
- La hauteur entre les foyers de cuisson et la hotte aspirante doit être au moins celle indiquée dans la notice d’installation de la hotte aspirante.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques près desquels est posé l’appareil doivent être thermostables (>75°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Le câble de raccordement de la cuisinière à pose libre doit être posé de façon à ne pas toucher la paroi arrière de la cuisinière, car pendant le fonctionnement, celle-ci s’échauffe considérablement.

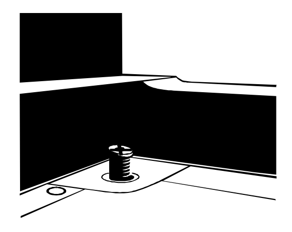
Tiroir de la cuisinière

Le tiroir de la cuisinière est protégé contre une ouverture trop facile. Si vous souhaitez l’ouvrir, vous devez le soulevez un peu. Si vous souhaitez le retirer de la cuisinière, tirez-le d’abord jusqu’aux butées, ensuite soulevez-le encore un peu et enlevez-le.
Ne rangez pas dans le tiroir les produits inflammables, explosifs ou susceptibles de se déformer à la chaleur.
Sur certains appareils, vous pouvez introduire le tiroir en plaçant son socle dans la glissière de la cuisinière. S’il existe des glissières latérales sur roulettes, introduisez-le dans les glissières et fermez le tiroir.



Mise à niveau de la cuisinière sur le plan horizontal et socle supplémentaire

(sur certains modèles uniquement)
La hauteur de la cuisinière avec le socle est de 90 cm, sans le socle de 85 cm. A gauche et à droite du socle se trouvent deux roulettes qui permettent de la déplacer facilement. Sur la partie avant du socle sont fixées à gauche et à droite deux vis de réglage à l'aide desquelles il est possible de mettre la cuisinière à niveau sur le plan horizontal de façon à ce que son bord supérieur soit à la même hauteur que le meuble adjacent. Les pieds réglables sont accessibles après avoir enlevé le tiroir de la cuisinière. Il faut les régler plus haut ou plus bas jusqu’à ce que l’appareil soit mis à l'horizontale. Les deux vis de réglage se tournent facilement si vous penchez légèrement la cuisinière.
Il est possible d’enlever le socle supplémentaire en dévissant les quatre vis fixant le socle aux parois de la cuisinière. Dans ce cas, déplacez les deux vis de réglage du socle et mettez-les à gauche et à droite sur le support avant de la cuisinière. Mettez ensuite la cuisinière à niveau comme décrit dans le paragraphe précédent.
Certaines cuisinières ont quatre vis de réglage (deux à l'avant et deux à l'arrière) prévues pour la mise à niveau sur un sol inégal ou l'adaptation à la hauteur des meubles adjacents.



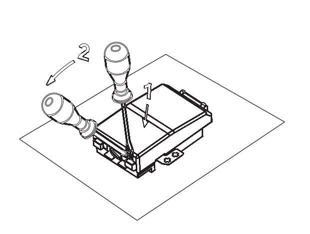
Raccordement au réseau électrique

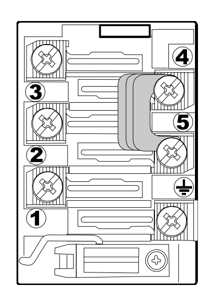
À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement comme le montre le dessin sur le couvercle du boîtier.

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé exclusivement par un technicien de notre Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut endommager certains éléments de l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.

Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.





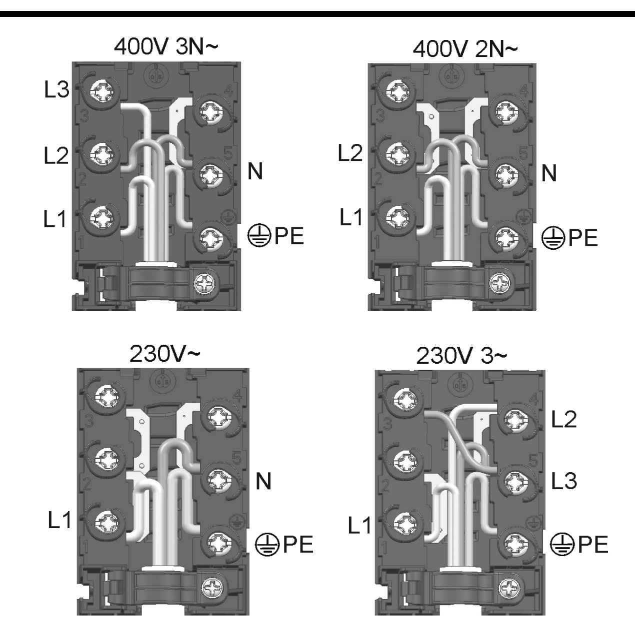
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir raccorder l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme le montre le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enfilez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à **l'un** des schémas de connexion ci-dessous. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

NB :

- Dans certains boîtiers de raccordement, les cavaliers sont placés entre les contacts 4 et 5. Dans d'autres boîtiers, ils sont rangés à un autre endroit à l'intérieur. Dans ces boîtiers, les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = Conducteurs de phase, en général noir, noir, brun.

N = Conducteur neutre, normalement de couleur bleue.
Veillez au raccordement correct du Neutre !

 PE = Conducteur de terre, toujours jaune et vert.

Caractéristiques techniques

Cuisinière électrique pose libre	E54V1-E1 E54V1-E3 E54V1-E4	E54V2-E1 E54V2-E3 E54V2-E4	E54T1-E2 E54T2-E4	E54Q2-E3	E53T1-E2
Dimensions Hauteur/largeur/profondeur en cm	85/50/60 ou 90/85-50/60				
Foyers électriques (Ø cm/kW)	**HL** = Foyers Hi-Light				
Gauche arrière	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Gauche avant	180/120/1,7HL	180/120/1,7HL	180/1,8/HL	100/160/195/2,1/HL	180/1,8/HL
Droit avant	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Droit arrière	140x250/2,0/HL	140x250/2,0/HL	180/1,8/HL	140x250/2,0/HL	180/1,8/HL
Four					
Manette de sélection de température/Manette de sélection du mode de cuisson	1/1				
Niveaux de cuisson (Glissières télescopiques sur 3 niveaux)	5				
Résistance de voûte et de sole (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill infrarouge (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	-
Eclairage du four (W)	25	25	25	25	25
Modes de fonctionnement					
Résistance de voûte/de sole	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Grill	2,0	2,0	2,0	2,0	-
Grill avec ventilateur (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	-
Air chaud/résistance de sole (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	-
Air chaud (kW)	2,2	2,2,	2,2,	2,2	2,2,
Décongélation (W)	50	50	50	50	50
Résistance de sole/ventilateur	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Résistance de voûte/ventilateur (kW)	-	-	-	-	0,9
Résistance de sole	1,1	1,1	1,1	1,1	-
Résistance de voûte	-	-	-	-	0,9
Température maximale	275 °C				
Tension du réseau	400 V 3N~, 50 Hz				
Tension nominale des résistances	230 V				
Total de la puissance absorbée (kW)	9,5	9,5	9,4	9,9	8,3
Four au total (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	2,3
Total des foyers électriques (kW)	6,1	6,1	6,0	6,5	6,0

Caractéristiques techniques

Cuisinière électrique pose libre	**E51T2-E2** **E51T2-E4** **E51T1-E4** **E51T1-E2**	**E51Y1-E2**
Dimensions Hauteur/largeur/profondeur en cm	85/50/60 ou 90/85-50/60	
Foyers électriques (Ø cm/kW)	**HL** = foyer Hi-Light	
Gauche arrière	145/1,2/HL	-
Milieu arrière	-	145/1,2/HL
Gauche avant	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Droit avant	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Droit arrière	180/1,8/HL	-
Four		
Manette de sélection de température/Manette de sélection du mode de cuisson	1/1	
Niveaux de cuisson (Glissières télescopiques sur 3 niveaux)	5	
Résistance de voûte et de sole (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1
Eclairage du four (W)	15	15
Modes de fonctionnement		
Résistance de voûte/de sole	2,0	2,0
Grill	2,0	2,0
Résistance de sole	1,1	1,1
Résistance de voûte	0,9	0,9
Température maximale	275 °C	
Tension du réseau	400 V 3N~, 50 Hz	
Tension nominale des résistances	230 V	
Total de la puissance absorbée (kW)	8,3	6,5
Four au total (kW)	2,3	2,3
Total des foyers électriques (kW)	6,0	4,2

Service après-vente

Réparations

Si vous avez des problèmes avec votre cuisinière et qu'une réparation est nécessaire, adressez-vous à notre service après-vente le plus proche en indiquant le code ainsi que le type ou le modèle de l'appareil.
Vous trouverez les adresses et les numéros de téléphone dans la liste jointe.

Important

Avant d'appelez le service après-vente, vérifiez à l'aide de cette notice d'utilisation si vous pouvez éventuellement éliminer vous-même les causes des problèmes. Vous trouverez dans le chapitre " Que faire en cas de difficultés ? " des conseils qui vous aideront à remédier aux problèmes. L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement est dû à **une utilisation non conforme**.
Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice d'utilisation.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible lorsque la porte du four est ouverte.

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS UNE INFLUENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.